

Caretas ellos & ellas

SUSCRÍBETE
AQUÍ



Mayra la Brava

**La herida
expuesta:
infidelidades
públicas**

**Lucía de
la Cruz:
61 años de
criollismo**

**Mayra Goñi
protagoniza
nueva novela
*Valentina
valiente***

Revistas.PeruRadio.net.pe

Alejandra Bambarén

Hipérbole limeña: pintura que exagera lo cotidiano con color y humor, desafiando lo "correcto" y celebrando la libertad.

La pintora Alejandra Bambarén inaugurará el próximo 11 de abril una muestra titulada "Hipérbole", que convierte la pintura en un acto de liberación personal y crítica social. Bajo una estética vibrante y de "volumen alto", la artista apuesta por romper los estándares que históricamente han moldeado el comportamiento – especialmente de las mujeres en la sociedad limeña– y propone, en cambio, una narrativa desbordada de color, humor y exageración. La exposición girará en torno a la hipérbole como recurso: escenas cotidianas llevadas al extremo para cuestionar lo "correcto" y evidenciar los códigos sociales que muchas veces limitan el disfrute. Las pinturas de Alejandra ironizan sobre el chisme limeño, mientras que otras piezas exploran personajes inspirados en la calle, la memoria y la imaginación, sin bocetos previos, en un proceso intuitivo. Bambarén también incorpora referencias a experiencias personales –como el circo– y suma esculturas a la muestra. El resultado es una sátira visual que invita a soltarse, jugar y mirar lo cotidiano desde una dimensión extraordinaria, sin perder de vista los límites de la convivencia social. La muestra estará en Coleccionista Coffee (jr. Ucello 118, San Borja) hasta fines de mayo.■

Valiente *Mayra*

Tras años de exposición, dudas y aprendizaje fuera del país, la actriz Mayra Goñi regresa con la novela *Valentina valiente*, un protagonismo que dialoga con su origen, su carácter y el momento más equilibrado y acaso tranquilo de su carrera.





La actriz
vuelve a un
papel
protagónico
después de
varios años y
busca aterrizar
nuevos
proyectos de
su faceta
musical.



En *Valentina valiente*, la ficción se cruza con una experiencia que Mayra conoce bien: la de abrirse camino con pocos recursos y sin margen para rendirse.

HAY conversaciones que empiezan como entrevistas y terminan pareciéndose más a una confidencia. La de Mayra Goñi es de ese tipo. Sentada, con la energía que uno no espera de alguien que graba de lunes a sábado, la actriz habla sin filtros de su infancia en Comas y el Rímac, de los años que pasó en Estados Unidos tratando de descifrar quién era cuando nadie la reconocía en la calle, de la fe que la envuelve actualmente y del personaje que llegó exactamente cuando tenía que llegar.

Valentina valiente, novela en la que está trabajando, la tiene completamente absorbida. Empezaron a grabar el 6 de enero. “Queríamos un buen colchón para hacer las cosas bien”, dice. La producción de Miguel Zuloaga apostó por ella para darle vida a Valentina Ramos, una joven de barrio que se abre paso pese a los obstáculos sin traicionar sus valores. “Me siento muy identificada”, confiesa Mayra. “Yo soy muy parecida a Valentina. Soy una chica de barrio que ha salido adelante”.

VALENTINA Y MAYRA

Mayra debutó en la televisión peruana con *Yuru: la princesa de la selva* y desde entonces no paró. Proyecto tras proyecto, destaca su papel como Viviana Vílchez en la exitosa serie *Ven, baila, quinceañera*, pero sin tiempo para fiestas de adolescente ni para las Barbies que nunca tuvo. “Tampoco había dinero para comprarme una muñeca. Mi bicicleta era a lo que me aferraba y me daba alegría”.

Esa velocidad obligada tuvo un costo. “Me salté una etapa de mi vida que todos tenemos que vivir”, admite. La pandemia, paradójicamente, le abrió una puerta cuando todo se detuvo. Y ella se fue a Estados Unidos. No exactamente a buscar fama, sino a algo más difícil: a vivir.

“Valentina Valiente llegó en un momento donde tomo todo con más compromiso, más respeto y agradecida”.

A salir a bailar, a cometer errores, a descubrir que en otra ciudad nadie sabe quién eres y eso, lejos de liberarte, te obliga a encontrarte.

TIEMPO FUERA

“Hubo un momento muy oscuro de mi vida y lo pasé lejos de mi familia, lejos de mi trabajo”, dice. “Tuve que caerme en un abismo para entender y para conocerme, sobre todo”. No entra en detalles y no hace falta. El regreso a Dios, la vuelta al Perú, la madurez ganada a pulso. “*Valentina valiente* llegó en un momento donde tomo todo con más compromiso, más respeto y agradecida”.

Esa gratitud también tiene una dirección práctica: volver a los sets de grabación le costó. La última vez que había actuado fue en *Los Vilchez*, justo antes de la pandemia. Retomar el ritmo, meterse de nuevo en los textos, asumir el peso de un protagonista —de lunes a sábado, sin pausa— fue un proceso. “Al inicio estaba muy nerviosa”, reconoce. “Pero el equipo, los directores, el mismo Miguel... me dieron

la confianza para acoplarme y dejar que las escenas fluyeran”.

UN SET EN SINTONÍA

“La recepción la he sentido muy linda, muy cercana. La novela se ha vuelto superviral en redes sociales y eso también me ha ayudado muchísimo a tener una conexión más directa con la gente”.

El elenco incluye niños actores, y Mayra habla de ellos con genuino asombro. “Son supercarismáticos, se hacen querer muchísimo, y además tienen un talento impresionante. Son muy profesionales, se saben sus textos... De verdad es un placer trabajar con ellos”. Lo más retador, dice, sigue siendo el trabajo interior: “Mantener la verdad en cada escena y conectar emocionalmente todos los días”.

LA MÚSICA, EL AMOR Y LAS REGLAS PROPIAS

La actuación, reconoce, es una pasión. Pero la música es su “pasión principal”. Y tiene claro hacia dónde quiere orientarla: nada de reguetón, por más que esté de moda. “He intentado hacer muchos géneros, pero al final no me ubico, no soy yo. Mi personalidad es más de cumbia, más alegre, más de compartir con la gente, las señoras, los niños”. Quiere conciertos grandes. Quiere que la novela, cuyo tema interpreta, le abra esas puertas.

En lo sentimental, Mayra es igual de directa. Lo último conocido públicamente fue un vínculo no confirmado ni oficializado con el *streamer* Neutro, pero de momento dice estar

El reencuentro con Ale Fuller y Flavia Laos la saca del ritmo diario y la coloca en otro frente. Una apuesta que amplía su presencia más allá de la televisión.



Su carrera empezó antes de que pudiera decidir del todo por ella. Hoy, después de la pausa y el ruido, está dispuesta a vivir al máximo.

"Busco a alguien que me trate como yo me trataría. Yo me respeto mucho, yo me adoro, y no espero a alguien que me trate menos de lo que yo merezco".

soltera. No está buscando, pero sabe exactamente lo que quiere si algo aparece: “Busco a alguien que me trate como yo me trataría. Yo me respeto mucho, yo me adoro, y no espero a alguien que me trate menos de lo que yo merezco”. Confiesa entre risas que su madre a veces la presiona para que no sea tan exigente. “Me dice que, si no, voy a quedar soltera.

Pero no voy a esperar nada menos de lo que merezca”.

MÁS DE TODO

Hay un proyecto más que la tiene entusiasmada, aunque por ahora prefiere dejar que las imágenes hablen solas. A mediados de marzo, el primer *teaser* de *Mañana me caso* desató un furor inesperado en redes: Mayra, Ale Fuller y Flavia Laos juntas en pantalla, reunidas después de años y distancias públicas, en una comedia de acción producida por Quantico Film, LadoB Films y Arte y Escena. La trama —una novia a punto de casarse, sus amigas, una despedida de soltera que se desmadra— suena a diversión pura, pero los productores prometen que nada será lo que parece. El reencuentro de ese trío icónico ya tiene al Perú en modo de cuenta regresiva.

Mientras tanto, Mayra sigue levantándose temprano para grabar, llega de noche a repasar sus textos y al otro día vuelve a empezar. Cuando le preguntamos cómo le gustaría que terminara una película sobre su propia vida, responde sin dudar: “Con un final feliz de motivación para los demás. Para la gente que cree que no puede lograr sus sueños”. Y agrega relajadamente: “Soñaba con este momento y hoy lo estoy viviendo en carne propia”. *Valentina valiente* tiene mucho de Mayra Goñi. Pero Mayra Goñi, a estas alturas, ya es más grande que cualquier personaje. (Marce Rosales) ■



Agenda *Australiana*

Con experiencia previa en Lima, James Yeomans asume la Embajada de Australia con un foco claro en minería, formación profesional y el avance de más mujeres en la industria.

LA primera vez que James Yeomans vino al Perú no representaba a nadie. Era 2003 y viajaba como mochilero. “Fue mi primera experiencia”, recuerda. Más de veinte años después regresa como embajador de Australia en el Perú y Bolivia. Esta vez no llega a descubrir el país, sino a continuar algo que, según él, ya estaba en marcha.

No es un regreso improvisado. Entre 2016 y 2019 vivió en Lima como jefe de misión adjunto, y ese paso previo se nota en el tono. Yeomans no habla como recién llegado. Tampoco como alguien que quiere empezar de cero. “Estoy muy contento de ver cómo ha avanzado tanto el Perú y la relación con Australia en esos años”, dice.

Diplomático de carrera desde 2004 y abogado especializado en derecho internacional, su perfil es técnico y carismático, pero tiene claro dónde poner el énfasis. Cuando ordena la relación entre ambos países, lo hace en tres frentes: comercio e inversión, cooperación entre gobiernos y vínculos entre personas, sobre todo jóvenes. “Hace diez años firmamos acuerdos viendo el futuro. Ahora podemos ver los beneficios”, resume.

La minería sigue siendo el núcleo más evidente. Más de cien empresas australianas operan en el Perú y Yeomans insiste en una idea que repite con cuidado: permanencia. “No es simplemente una empresa que viene, hace algo y se va. Vienen con una mirada hacia el largo plazo y con el propósito de impactar positivamente”, señala. En su descripción, esas compañías no solo invierten, sino que se integran, pues emplean principalmente mano de obra local, trabajan con comunidades y proyectan operaciones sostenidas.

El punto se vuelve más interesante cuando la conversación deja de girar solo en torno a cifras. Una de las primeras iniciativas de su gestión es el programa Women for Sustainable Mining, Australia - Peru Fellowships



Para James Yeomans, la clave está en abrir oportunidades desde etapas tempranas para que más mujeres puedan entrar y crecer en el sector.

2026, dirigido a mujeres vinculadas al sector minero. Veinte participantes serán seleccionadas para formación en minería sostenible, innovación y liderazgo, y dos viajarán a Australia para una agenda técnica que incluye la conferencia IMARC en Sídney.

El programa responde a una brecha concreta. En Australia, cerca del 22 % de la fuerza laboral minera está compuesta por mujeres; en el Perú, apenas el 8 %. Yeomans no lo presenta como un gesto simbólico. “Comienza con la educación”, sentencia. Para él, la clave está en abrir oportunidades desde etapas tempranas para que más mujeres puedan entrar y crecer en el sector.

Cuando se le plantea el tema de los conflictos sociales alrededor de la minería, contrasta las diferencias entre ambos países y apunta a la estructura. “En Australia, toda la minería es muy formal”, explica. Ese marco legal, sostiene, permite que

“Espero que tengamos incluso más comercio, más inversión y más empresas empleando gente local”.

empresas, Estado y comunidades operen con reglas claras. “Todos saben que van a operar dentro de ese sistema legal que da certeza”, añade.

El otro gran eje es la educación. Más de 2300 peruanos estudian hoy en Australia, una cifra que ha crecido con fuerza tras la pandemia. Para Yeomans, el atractivo no es solo académico. “No es solo la educación, sino algo más”, dice. Habla de calidad de vida, de experiencia, de redes. Una lógica similar aplica al programa Work & Holiday, que desde 2018 ha permitido a miles de jóvenes peruanos viajar y trabajar en Australia. “Es algo más orgánico”, comenta. “Depende de la persona cómo va a aprovechar esas oportunidades”.

Fuera de la agenda oficial, Yeomans corre. No surfea —como sí lo hacía su antecesora—, pero corre. Y quiere hacerlo también en Lima. Cuando habla de lo que le gusta del Perú, menciona Chachapoyas antes que los destinos habituales. “Ahí vas a encontrar el espíritu del país”, dice.

Yeomans no promete giros bruscos. Prefiere hablar de crecimiento. “Espero que tengamos incluso más comercio, más inversión y más empresas empleando gente local”, finaliza. ■

Yeomans sostiene un caballito de totora, símbolo del litoral peruano que resume, sin decirlo, la idea de vínculo que busca reforzar entre ambos países.



La Herida Expuesta

En tiempos en que las crisis de pareja se vuelven asunto público, Carlos Bromley explica por qué una infidelidad no termina en el engaño y puede dejar una herida más profunda.

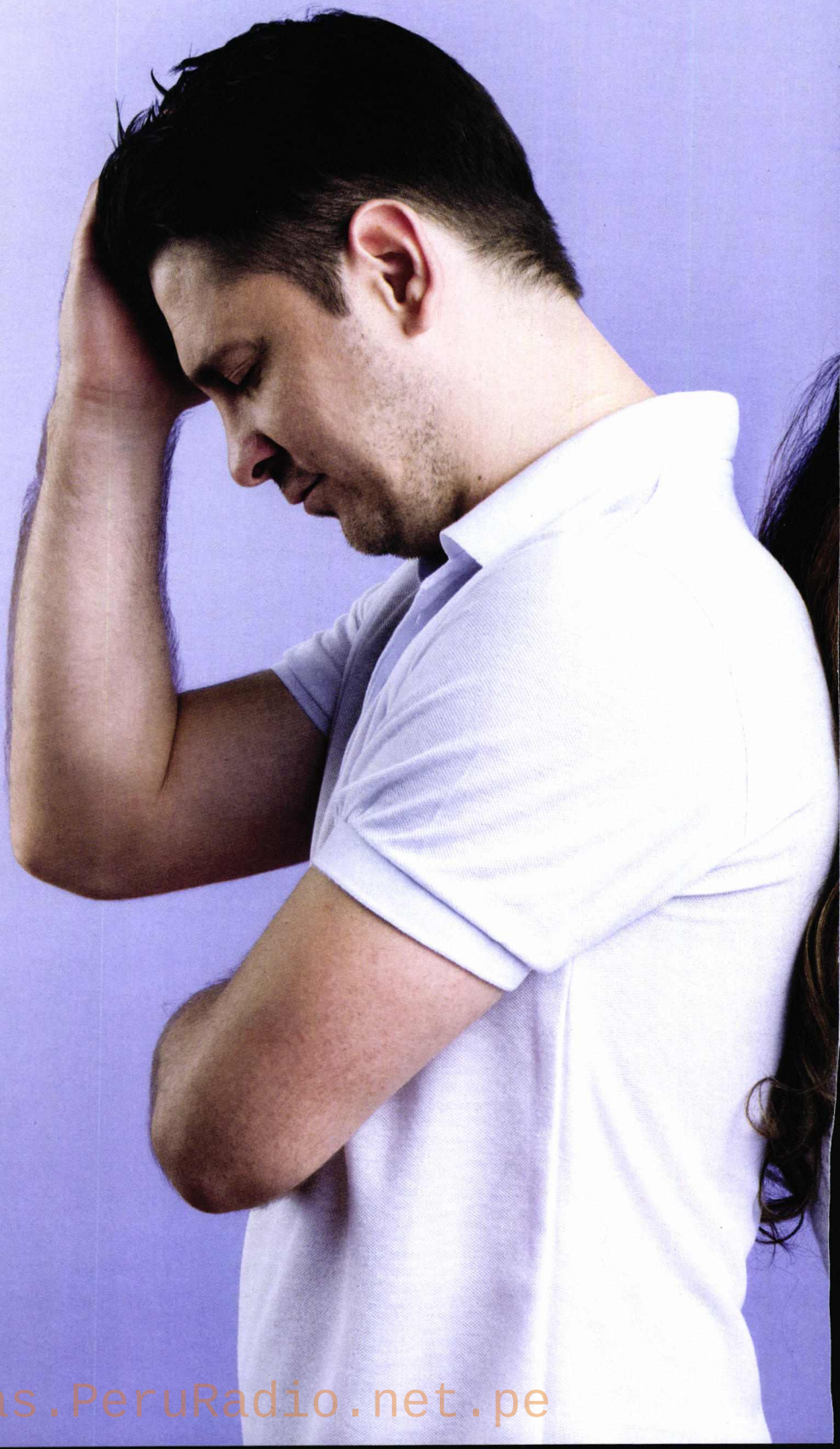
UNA infidelidad siempre rompe algo más que un pacto de pareja. Rompe una versión del mundo. Lo que hasta hace unas horas parecía estable se vuelve sospechoso, y lo que era íntimo empieza a desmoronarse bajo una luz incómoda. En recientes casos mediáticos, esa fractura no solo sacude a quienes la viven, sino que también activa el apetito público, las opiniones ajenas y esa costumbre tan contemporánea de convertir el dolor privado en espectáculo.

Pero una traición amorosa no empieza ni termina en el chisme. El psiquiatra Carlos Bromley, consultado para esta nota, advierte que el impacto depende del tiempo de la relación, del nivel de entrega emocional y de la dependencia construida entre ambos. Para él, descubrir una infidelidad puede ser "un gran trauma mental", una experiencia que deja secuelas profundas, sobre todo cuando el vínculo venía consolidándose desde hace años.

MÁS ALLÁ DEL ACTO

Tampoco toda infidelidad es igual. La conversación pública suele reducirla al encuentro físico, pero Bromley distingue entre la infidelidad carnal, la emocional y la digital. Esta última, cada vez más frecuente, incluye coqueteos persistentes, *sexting* y relaciones ocultas sostenidas desde redes o aplicativos. El punto de quiebre no está solo en el cuerpo, sino también en el mundo compartido

La infidelidad digital, cada vez más frecuente, incluye coqueteos persistentes, *sexting* y relaciones ocultas.





Bromley recomienda el acompañamiento de un profesional de salud mental, especialmente cuando ya aparecen síntomas de ansiedad o depresión.

EL DOLOR EXPUESTO

Ese deterioro se intensifica cuando el episodio deja de pertenecer al ámbito íntimo. La vergüenza se multiplica al hacerse pública. Las redes, lejos de ayudar, suelen empeorar el cuadro. Según el psiquiatra, la relación “se contamina con opiniones, con decires”, hasta el punto de interferir con cualquier intento serio de procesar lo ocurrido. Lo que podría elaborarse en un espacio más contenido termina convertido en material para el morbo colectivo. Y cuando la herida se entrega al algoritmo, la exposición ensalza más la traición.

Por eso, una de sus recomendaciones más claras es no tomar decisiones en plena crisis. “La emoción sustituye a la razón”, advierte, y en ese estado cualquier determinación corre el riesgo de ser más impulsiva que lúcida. Tampoco recomienda “victimizarse en las redes sociales” ni exponer la vida privada masivamente, porque “lo privado debe ser guardado en el ámbito íntimo”. Cuando eso no ocurre, añade, se abre la puerta a una invasión de comentarios, juicios y versiones que agravan todavía más el daño.

Bromley también insiste en algo básico, pero fácil de olvidar en medio del derrumbe: buscar ayuda. Recomienda, al menos, el acompañamiento de un profesional de salud mental, especialmente cuando ya aparecen síntomas de ansiedad, depresión o ataques de pánico. Amigos y familiares pueden contener, sí, pero no siempre orientan con neutralidad. Un especialista, en cambio, puede intervenir sin proyectar su propia historia sobre el problema ajeno. ■

de los secretos. A veces, como explica el especialista, alguien se defiende diciendo “yo no he tocado a esa persona”, pero ya existe una intimidad paralela que rompe el pacto central de la pareja.

Quien resulta herido no reacciona de manera lineal.

Primero aparece la negación. Luego, el desplazamiento de culpas: la

responsabilidad parece recaer en los amigos, en el alcohol, en la tercera persona o en cualquier factor externo. Después llega quizá el tramo más duro, cuando la víctima empieza a culparse a sí misma. “Yo no fui suficiente para él”, “no me di cuenta”, “tuvo que buscar afuera lo que no le podía dar yo adentro”, resume Bromley sobre ese momento en que el golpe deja de ser solo afectivo y se vuelve también una herida narcisista.



Andrés Edery

En *Otra vez, Andrés*, el dibujante reúne una década de viñetas sobre un país que no cesa de dar material, aunque hace tiempo dejó de causar gracia.

DE paso por Lima para presentar su libro *Otra vez, Andrés*, Andrés Edery ordena en un solo volumen diez años de humor político, desgaste democrático y reflejos de supervivencia. Perú, dice, “da mucho juego”, tanto que a veces debe elegir un tema porque la coyuntura se superpone. Pero el impulso no nace del entusiasmo. “Lo importante es no rabiar”, afirma. La idea, al final, es “convertirla en un chiste”. Edery no endulza su relación con el material que caricaturiza. “No me divierte. Me da material y me hace sufrir”, admite. En esa tensión se mueve este libro, que también

incorpora viñetas que no salieron en medios y encontraron aquí su lugar. Hay balances, incluso arrepentimientos: reconoce que hoy mira con distancia algunos dibujos en los que apoyaba a Susana Villarán, y prefiere no rescatar una viñeta que sintió como golpe bajo, ligada a Con Mis Hijos No Te Metas. Si bien su trabajo muestra ideas cercanas a la izquierda, dice que no le gusta caer en etiquetas ni fanatismos: “No me gusta mucho alejarme del centro”. En tiempos de circulación instantánea, también asume otra competencia: “Los memes me roban las ideas, pero son públicos diferentes”. ■

Lucía de *la Cruz*

La cantante celebra 61 años de carrera con un concierto que cruza lo criollo con la salsa y la cumbia sin mirar la tradición como una pieza de museo.

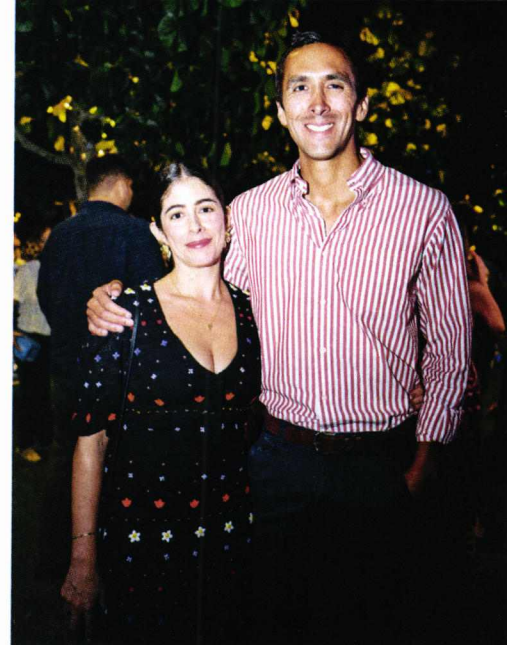
Lucía de la Cruz solo quiere seguir cantando. A puertas del concierto con el que celebrará 61 años de vida artística, prefiere quedarse en el presente antes que hacer balance. “No retrocedería, sino me quedaría en estos 61”, dice, después de resumir una trayectoria atravesada por momentos “tristes” y “alegres”, pero sostenida siempre por el escenario. “Lo más importante de todo es que estoy parada en un escenario y cantando”. Ese pulso aparece también en el concierto que ofrecerá el 28 de marzo en el Círculo Militar de Jesús María, anunciado como una celebración de su recorrido y de los cruces musicales que ha defendido en los últimos años. Habrá, adelante, “timba, cajón y bongós, de

todo”, en una mezcla de criollo, cumbia y salsa. Más que una concesión a la moda, la oferta de este *show* responde a una forma natural de entender la música: “Yo creo que la música es una sola”. Por eso no le resulta extraño pasar del vals a los espacios salseros y timberos. De la joven que empezó, dice, conserva algo menos visible y quizá más raro: “Escuchar, responder tus preguntas y tener paciencia”. Ahí también hay una forma de permanencia. ■





Ignacio Aramburú, Esther de la Fuente, Alberto Rebaza, Julio García y Antonio Risso.



Priscilla Gregorio y Pepe Palma.



Sharon Lerner, Julie Lindley y Denise Ratinoff.



Luis Oganes y Luis Alberto Loli.



Sharon Lerner, Eduardo Montero y Talia Durand.



Gianfranco Salinas, Jorge Lazo, Vanessa Ratto, Eduardo Montero, Rocío Bouroncle, Enith Velásquez, Eduardo Barraza, Sileny Peña y Geral Manrique.



Ginette Lumbroso y Alberto Rebaza.



Issela Ccoyllo y Venuca Evanán.

MALI Toma Asia

LA XV Subasta de Verano del Museo de Arte de Lima reunió a coleccionistas, artistas y amigos del arte en Playa del Golf, Asia, en una edición marcada por el entusiasmo y las pujas firmes. Conducida por Denise Ratinoff, se subastaron 60 lotes y 55 superaron su precio base, rebasando la meta prevista. Uno de los gestos más comentados fue la alfombra diseñada por Elvia Paucar, proyectada sobre la pista de baile e integrada a la celebración. ■



Cairael Gubbins, Rocío Valderrama, Jaime Modonese, Roxana Paniagua, Jaime Modonese y Auki Shwartzman.



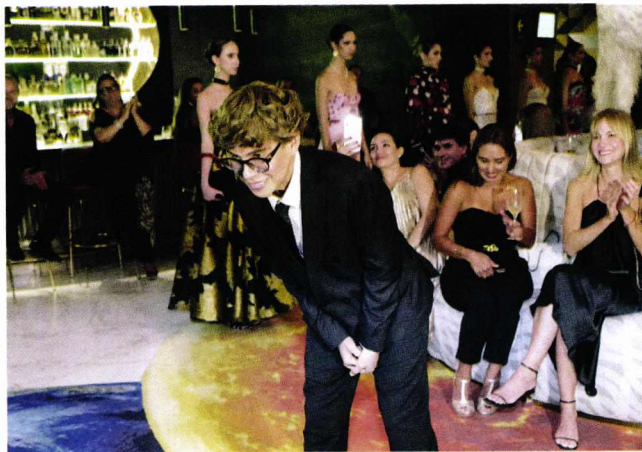
Antoane Mori y Matt Torres.



El diseñador junto a sus modelos, protagonistas de la presentación de la nueva colección.



Estela Martua, Miguel Rivera y Mónica Hinojosa.



Matt Torres.

FOTOS: JOSÉ JAKE



Maritere Braschi.



Daniela La Torre, Gianfranco Preciado y Yamile Aurich.

Polka en Flor

MATT Couture desplegó su Capsule Summer Collection 26 bajo el concepto *polka flowers* en el Hotel Nhow de Miraflores. La pieza de invitación, dominada por lunares que se expandían sobre el blanco y un *bouquet* de flores en tonos empolvados, anticipó el cruce entre sofisticación y suavidad que definió la propuesta. La marca apostó por una feminidad de líneas clásicas llevada a clave contemporánea. ■





Fundador Dionisio Romero Paoletti, CEO Luciano Velazco y la flamante rectora de la DRU, Carla Oliveri.



Dupla Dionisio Romero, padre e hijo.



Ani Romero, Dionisio Romero Seminario, Jocelyn Pestana, María Teresa Valdez y Liliana Tapia.



Jimmy Espinoza, Rolando Arellano y Diego Razetto.

Nace DRU

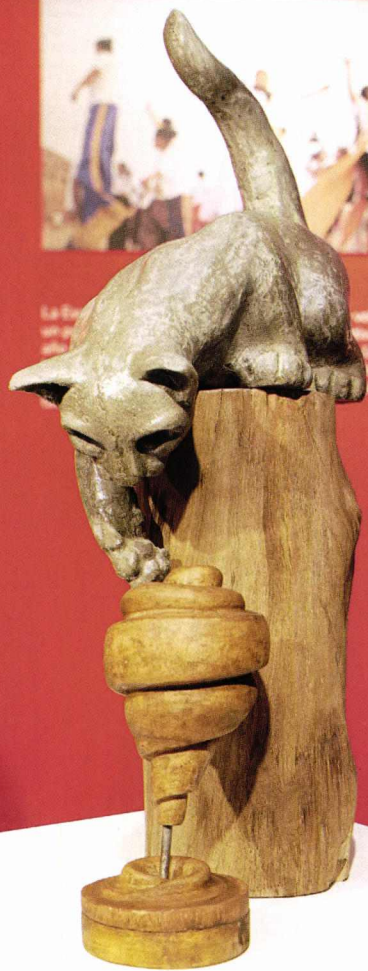
EN una noche marcada por la innovación, se presentó Dionisio Romero University, una propuesta educativa global diseñada desde cero para el mundo digital. Con enfoque en negocios y emprendimiento, combina inteligencia artificial, formación bilingüe y acceso flexible sin fronteras. El proyecto busca democratizar la educación de alto nivel y transformar vidas, apostando por talento que hoy no encuentra oportunidades. Como parte del lanzamiento, se anunciaron 90 becas completas.



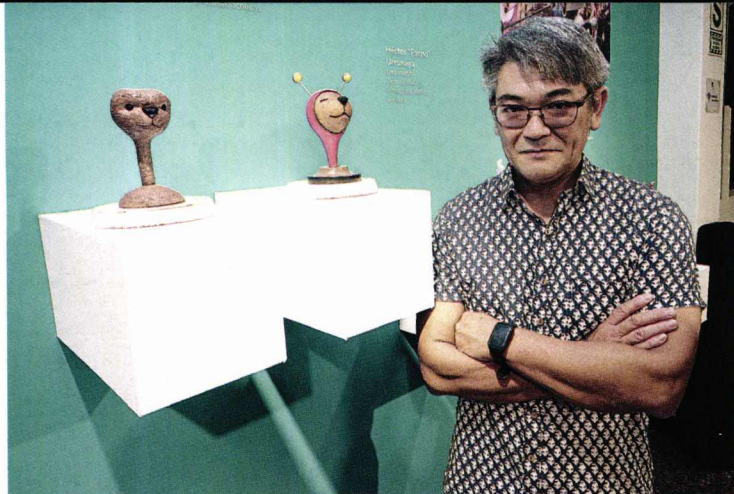
Jaime Araoz y Paulo Pantigoso.



Tine van den Wall Bake, Mariella Freire y Emilio Fantozzi.



*Baile de garras
y giros, de
Azalea
Valencia.*



Aldo Shiroma Uza: creador, escultor e ilustrador.



Ana Brito, Yitzhak Fowks, Cori Cruz y Milagros Esquivel.



FOTOS: JOSÉ JAKE

Anabelí Pajuelo, directora de la Asociación Puckllay; y Gracieli da Silva, del Instituto Guimaraes Rosa-Lima.



Nicole Carrión se formó como artista en Puckllay.



Coralí Lecca despertando la curiosidad de su hijo.



Danzantes de tijeras: Luciana y Jeremy de Huanca Sancos, Ayacucho.

Trompos Solidarios

TROMPOS celebra su quinta edición como una subasta solidaria que une arte y compromiso. Los fondos recaudados hasta el 28 de marzo de 39 trompos intervenidos por

reconocidos artistas serán destinados a la Escuela de Arte Puckllay, que impulsa el desarrollo humano a través de la creatividad y el trabajo comunitario en las Lomas de Carabayllo. ■



Adelfo Enríquez y Jessica Ramírez.



Marina Mora, anfitriona de su fragancia en edición limitada, en una noche marcada por el blanco absoluto.



Ramón Coriat y Verónica Prlucker.



Luciana Henríquez y Danah Scarlett.



Rosalía Díaz, Massiel Cardoza, Marina Mora, Aldo Laurente, Luciana Henríquez, Danah Scarlett y Katherine Lazo (@lacasitadejulian).

Esencia Marina

LA modelo y empresaria Marina Mora presentó su nueva fragancia en un lanzamiento exclusivo que reunió a invitadas en Miraflores. La cita celebró una edición limitada concebida como una experiencia sensorial para mujeres que trascienden, en un encuentro íntimo donde el blanco marcó la atmósfera y cada detalle acompañó la revelación del perfume. ■



Marina Mora y Karina Pons de Vier.

FOTOS: JOSÉ JAKE



Erasmus Wong Lu y Pablo García Wagner, presidente de Ahora Perú.



Adolfo Perret Bermúdez, María del Sol Velásquez, Yolanda Torriani, Ricardo Limo, Nancy Aracelly Laca Ramos, Ramiro Salas Bravo, Mitsuharu Tsumura, Rosario Olivas Weston, Claricia Tirado Díaz, Gabriela Fiorini, Erasmo Wong Lu y Jorge Penny.



Liliana Picasso, Maritza Montero, Nancy Aracelly Laca, Jessica Vargas, Pablo García, Erasmo Wong Kongfook, Erasmo Wong Lu y Blanca Chávez.



Roberto de la Tore Aguayo, Gabriela Fiorini y Erasmo Wong Lu.



Ricardo Limo, Gabriela Fiorini, Mitsuharu Tsumura, Erasmo Wong Lu, Claricia Tirado Díaz, Rosario Olivas Weston y Jorge Penny.

Liderazgo que Suma

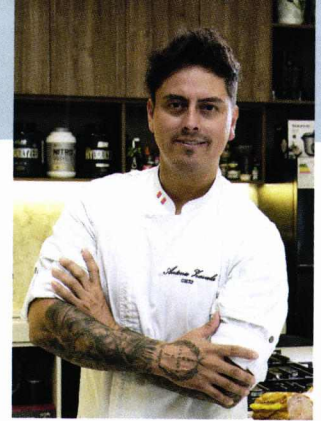
EL ingeniero Erasmo Wong fue reconocido por su trayectoria y su impulso al turismo y la gastronomía del país durante ceremonias organizadas por AHORA Perú y la Cámara de Comercio de Lima. En ambos encuentros, realizados en el hotel Costa del Sol Wyndham Lima City y en el marco de la décima edición de un evento institucional de la CCL, se destacó su visión empresarial y el desarrollo de iniciativas como DanSa, concepto que integra cocina peruana y danzas tradicionales, consolidando una propuesta que fortalece la experiencia cultural y turística.



Erasmo Wong Lu fue distinguido por su contribución al desarrollo del turismo y la gastronomía del país.

Guargüero: Donde la Memoria de la Cocina Criolla Vuelve a Latir

Generar esa conexión íntima entre el sabor y la emoción que solo la cocina auténtica puede lograr. La experiencia se confirma en la mesa.



EN una Lima donde la gastronomía se reinventa a una velocidad casi vertiginosa, donde cada apertura busca sorprender con lo nuevo, lo inesperado o lo técnicamente impecable, emerge un espacio que decide ir en contra de la corriente. No desde la nostalgia, sino desde la convicción. Guargüero no abre sus puertas para seguir tendencias: las cuestiona. Y en ese gesto, profundamente consciente, se posiciona como uno de los bastiones más sólidos de la cocina criolla contemporánea en el Perú.

Porque aquí no se trata solo de cocinar bien —que se cocina, y muy bien—, sino de entender qué significa realmente preservar una identidad culinaria. En Guargüero, la tradición no es un recurso decorativo ni un guiño superficial. Es el eje. El punto de partida y, al mismo tiempo, el destino.

Cada plato es un ejercicio de memoria. Un acto casi político en defensa de aquellas recetas que alguna vez definieron el sabor del Perú y que hoy, desplazadas por la inmediatez o la moda, sobreviven apenas en algunas cocinas domésticas. Guargüero las trae de vuelta, las estudia, las respeta y las eleva. No las altera para hacerlas irreconocibles, sino para devolverles el lugar que nunca debieron perder.

El nombre lo dice todo. El guargüero —ese dulce crujiente, relleno, que habita en la memoria emocional de generaciones— no es solo una elección estética: es una declaración de principios. Porque este restaurante busca exactamente eso: construir recuerdos. Generar esa conexión íntima entre el sabor y la emoción que solo la cocina auténtica puede lograr.

La experiencia se confirma en la mesa. El arroz con pato, ejecutado con precisión y sensibilidad, alcanza un equilibrio difícil de encontrar: técnica impecable sin perder alma. Cada grano habla de tiempo, de paciencia, de oficio. La patasca —una presencia casi subversiva en una carta limeña contemporánea—



Pulpo a la Parrilla sobre una cama de papas nativas confitadas.



Ceviche de Lenguado, fresco y en su punto exacto de temperatura y sabor.



Arroz con Pato a la norteña, un homenaje al norte de nuestro país!



Picarones y suspiro a la limeña conviven en un romance perfecto!

irrumpe como un manifiesto. Profunda, reconfortante, ancestral, demuestra que hay platos que no necesitan reinventarse, sino ser comprendidos.

El pulpo parrillero, acompañado de papas nativas, es una muestra de cómo la cocina puede dialogar entre tradición y técnica sin tensiones. Y luego están los postres. Ese territorio donde Guargüero termina de construir su discurso con contundencia: turrones, arroz con leche, picarones y, por supuesto, guargüeros. Dulces que alguna vez vivieron en las calles, en carretas, en celebraciones populares, y que hoy recuperan dignidad, técnica y protagonismo sin perder su esencia.

La propuesta líquida acompaña con inteligencia. Cócteles de autor que reinterpretan insumos peruanos, vinos bien seleccionados y opciones sin alcohol que entienden el lenguaje contemporáneo sin caer en excesos.

El espacio, amplio y versátil, refuerza la experiencia. Sus distintos ambientes —salón, lounge, privados y terraza— no solo responden a necesidades funcionales, sino a distintas formas de habitar la gastronomía. Desde la celebración formal hasta el encuentro casual, todo convive bajo una misma narrativa: la de una cocina que tiene algo que decir.

Pero lo más importante ocurre en un plano más profundo. Guargüero no solo sirve comida: plantea una conversación. Nos obliga a preguntarnos qué estamos dejando atrás como cultura gastronómica. Nos recuerda que la modernidad no debería construirse sobre el olvido.

En tiempos donde innovar suele confundirse con romper, Guargüero propone algo mucho más complejo —y necesario—: evolucionar sin perder la raíz. Defender la cocina criolla desde la excelencia, no desde la nostalgia.

Porque hay restaurantes que alimentan tendencias... y otros, como Guargüero, que alimentan identidad. ■

Dirección: av. La Paz 1025, Miraflores.
Reservas: 965 391 773



Tallarines a la Huancaína con Lomo Saltado

Una de las combinaciones más poderosas y queridas de la cocina peruana: la cremosidad intensa de los tallarines a la huancaína junto al sabor profundo, jugoso y salteado del lomo.

Categoría: plato principal

Cocina: peruana

Rendimiento: 5 porciones

Tiempo total: 45 minutos

Nivel: intermedio

Ingredientes:

Para la crema a la huancaína

- 5 ajíes amarillos sin pepas
- 1/2 cebolla roja
- 2 dientes de ajo
- 120 g de queso fresco
- 1 paquete de galletas de soda
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de mantequilla
- 1/4 taza de crema de leche
- Queso parmesano al gusto
- Sal al gusto

Para el lomo saltado:

- 1 kg de lomo fino
- 3 cebollas
- 3 tomates
- 1 ají amarillo
- Culantro al gusto
- Un chorrito de pisco

Para el mix de salsas:

- 5 cucharadas de salsa de soja o sillao
- 3 cucharadas de salsa de ostión
- 1 cucharada de vinagre tinto

Adicional:

- Tallarines cocidos al dente
- Aceite vegetal
- Papas fritas al gusto

Preparación paso a paso:

1. Preparar la crema a la huancaína

Lava los ajíes amarillos, retira venas y pepas. Córtalos en trozos. En una sartén agrega el aceite y sofríe la cebolla roja picada junto con los dientes de ajo. Cuando la cebolla esté transparente, incorpora los ajíes amarillos y cocina por unos minutos hasta que todo quede bien sudado y fragante. Lleva esta preparación a la licuadora. Añade el queso fresco, la leche, las galletas de soda y sal al gusto.



Licúa hasta obtener una crema suave, espesa y sedosa. Si queda muy densa, agrega un poco más de leche. Reserva.

2. Cocinar los tallarines

Hierve abundante agua con sal y cocina los tallarines hasta que estén al dente. Escúrrelos y resérvalos. Puedes agregar unas gotas de aceite o un poco de mantequilla para que no se peguen mientras terminas la preparación.

3. Preparar el mix del lomo

En un recipiente mezcla la salsa de soja, la salsa de ostión y el vinagre tinto. Reserva esta mezcla, porque será la base del sabor del lomo saltado.

4. Cortar los ingredientes del lomo

Corta el lomo fino en tiras o cubos medianos. Corta la cebolla en gajos gruesos, el tomate en gajos y el ají amarillo en tiras largas. Pica un poco de culantro finamente.

5. Sellar la carne

Calienta muy bien una sartén grande o wok. Debe estar a fuego alto. Agrega un chorrito de aceite y sella el lomo por tandas para que no suelte agua. La idea es dorarlo bien por fuera y mantenerlo jugoso por dentro. Cuando la carne esté dorada, añade un chorrito de pisco y flama o deja que se evapore el alcohol.

6. Saltear el lomo

Agrega la cebolla, el tomate y el ají amarillo. Saltea rápidamente a fuego fuerte para que los vegetales mantengan textura. Incorpora el mix de sillao, salsa de ostión y vinagre. Mezcla bien durante unos segundos para que todo se impregne del jugo. Finalmente añade el culantro picado y rectifica la sazón si es necesario.

7. Integrar los tallarines con la huancaína

Coloca los tallarines en una olla o sartén amplia y vierte la mantequilla, encima la crema a la huancaína y la crema de leche. Mezcla suavemente a fuego bajo hasta que toda la pasta quede bien cubierta con la salsa. Si deseas, agrega más queso parmesano para potenciar el sabor.

8. Emplatado

Sirve una base generosa de tallarines a la huancaína. Encima coloca el lomo saltado recién hecho, bien jugoso.

CONSEJO DEL CHEF

El secreto de un buen lomo saltado está en el fuego alto y en no recargar la sartén. La carne debe dorarse, no hervirse. Y en la huancaína, el equilibrio entre ají, queso y leche es clave para lograr una salsa cremosa, intensa y elegante.

Chef Antonio Zavala

RESTAURANT

Guargüero

HOMENAJE A LA GASTRONOMÍA *peruana*



Los invitamos a descubrir nuestra nueva carta.



📍 Av. La Paz 1025, Miraflores
☎ 965 392 349
✉ reservas@guarguero.com
🌐 www.guarguero.com

Haz
tu reserva
aquí



Revistas.PeruRadio.net.pe